



Viña Almirante



MAR ADENTRO

Marca: Mar adentro. Viña Almirante.

Variedad: Godello (100%).

D.O.: Monterrei.

Origen: Ourense (Galicia).

Añada: 2023.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: granítico-arenoso.

Enólogo: Álvaro Bueno & Rafael Fraga.

Vinificación: mosto extraído mediante sangrado directo de uva preseleccionada manualmente de la prestigiada Godello. Carácter muy singular marcado por la confluencia de los climas atlántico y continental.

Proceso: despallado, prensado neumático, desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17° C.

Acidez: 5,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 1,1 g/L.

PH (-): 3,50.

Notas de cata:

Fase visual: color amarillo paja con destellos de limón. Brillante, limpio, transparente y elegante.

Fase olfativa: nariz apasionada con notas florales y cítricas de azahar y limón. Se aprecian detalles de fruta blanca (manzana) y exótica (piña, mango, ...)

Fase gustativa: presenta una buena combinación de sabores. Mucha frescura, de textura suave y ligera. Equilibrada acidez. Sabor afrutado y excelente tenacidad.

Packaging:

Caja: 12 bot.

Capacidad: 0,75 L.

Corcho: Diam 3 o análogo.

Premiado internacionalmente por su diseño:

Graphis Nyc, Communication Arts.